



# QUINTA DO COVÃO

## COLHEITA SELECIONADA

**Região:** DOC Dão Tinto 2017

**Castas**

Touriga Nacional e Tinta Roriz

**Vinificação**

Tradicional em cubas de inox

**Estágio**

12 meses em barricas novas de carvalho francês.

**Notas de Prova**

Cor rubi bastante intensa. Boa estrutura aromática, onde as notas de fruta bem presentes se conjugam com suaves tostados conseguindo-se um vinho fresco e muito elegante. Bom volume de boca, taninos muito suaves, boa persistência e elegante frescura que lhe conferem enorme capacidade gastronómica.

**Teor Alcoólico:** 13,5% Vol.

**Temperatura de Serviço:** 16°C – 18°C

**Enologia:** Filipe Ferreira

**Classificações**

- **Colheita 2015**

93 pontos Wine Enthusiast 09/2019 - Cellar Selection

- **Colheita 2014**

93 pontos Wine Enthusiast 08/2018 - Cellar Selection

- **Colheita 2013**

16,5 pontos Guia de Vinhos João Paulo Martins

91 pontos Wine Enthusiast 03/2016 – Best Buy

